Trebbiano

Trebbiano d'Abruzzo DOP 2014

Tiberio

Il Trebbiano d'Abruzzo Dop Tiberio è uno dei più rari esempi della pura espressione di questo vitigno autoctono. Prima di iniziare a produrlo Cristina Tiberio ha trascorso quattro anni a zonizzazione sulle viti originali. Ecco perché questo trebbiano è raro: è un vero abruzzese che nulla ha a che vedere con le altre tipologie di uva trebbiano che troviamo in altre zone d'Italia. E' un vino all'insegna dell'autoctonicità che porta con sé tutti i caratteri della terra su cui nasce.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOP
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Cugnoli
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con sfumature giallo verdolino
Gusto	Ottima corrispondenza retronasale, attacco fresco con buon equilibrio acido, buon corpo; finale persistente con note di anice e mandorla
Profumo	Esprime aromi intensi, puliti, raffinati che si aprono con note di nettarina, mela verde, biancospino, fiori d'arancio, anice
Abbinamenti	Antipasti di verdura, antipasti di pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	12 – 13 °C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	350 m
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso calcareo
Allevamento	Tendone
Densità impianto	2500 ceppi /Ha
Età ceppi	55 anni
Resa per ettaro	50 hl
Epoca vendemmia	Fine settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore a 5 – 6 °C Nessuna pressatura, si ottiene il mosto solo p
Affinamento	In bottiglia